

平成29年8月25日（金）

県政 F ネット

感染症の予防のための
情報提供について

連 絡 先

三重県健康福祉部 薬務感染症対策課
感染症対策班 担当：松本・小掠
電話： 059-224-2352

病 名	腸管出血性大腸菌（O157）感染症		
年齢及び性別	95歳・女性	職 業	無職
住 所	津市		
発病年月日	平成29年 8月20日		
診断年月日	平成29年 8月25日		

8月21日（月）、8月24日（木）にお知らせしました、津市内の介護老人保健施設に関する調査で感染者が1名確認されました。

（今回の患者発生の経過）

8月20日から22日に下痢便の症状がみられた。

8月23日 下痢便、血便、発熱（37.4℃）の症状がみられたため、津市内の病院を受診し入院となった。

8月25日 8月23日の検便の結果から腸管出血性大腸菌（O157）感染症と診断された。

8月25日現在、患者は入院中です。

【津保健所の対応】 施設に対する手洗いの徹底や消毒等感染拡大防止のための指導の実施。
施設の職員及び利用者の健康状況調査、検便の実施。
食品、施設ふき取り検査の実施。

【県内での腸管出血性大腸菌感染症の発生状況】（四日市市保健所分を含む）

	平成25年	平成26年	平成27年	平成28年	平成29年
患 者	44	39	27	29	15
保菌者	18	19	10	15	7
計（感染者）	62	58	37	44	22

※平成29年1月1日～平成29年8月25日現在まで本件含む

平成29年内訳 患 者：O157（11人）：O26（2人）：O145（1人）：型不明（1人）

保菌者：O157（6人）：O26（1人）

【自分でできる対策】

1 予防の3原則

① 加熱（菌を殺す）

この菌は熱に弱く、75℃、1分の加熱で死滅します。

肉の生食は避けて下さい。特に子どもや高齢者は注意して下さい。

ひき肉は、十分に加熱をしましょう。

焼き肉を食べる時は、生肉を取る箸と食べる箸を使い分け、よく焼きましょう。

井戸水は、煮沸してから飲んで下さい。

② 迅速・冷却（菌を増やさない）

調理した食品はすぐに食べましょう。

冷蔵や冷凍の必要な食品は、持ち帰ったらすぐに冷蔵庫（10℃以下）や冷凍庫（-15℃以下）に入れましょう。

③ 清潔（菌をつけない）

手指や調理器具は十分に洗いましょう。

2 暴飲暴食を避け、睡眠を十分にとるなど体力・体調を保って下さい。

3 腹痛・下痢等の症状がでた場合、すぐに医師の診察を受けて下さい。